

## Vorspeisen & Salate

Geschmorte Wachtel im Feldsalatbett  
mit Balsamico-Kirschen und Perlgraupensalat

8 €

Duett von der geräucherten Forelle  
Cappuccino & Terrine mit feinen Gemüsegewürfen

8 €

Fenchel-Ruccola Salat  
mit weißem Balsamico Dressing und gebackenen Cherry-Strauchtomaten

6 €

Gezupfter Blattsalat  
mit Orangenfilets und karamellisierten Walnüssen

Groß 6 €

Klein 4 €

Dazu: Rinderfiletstreifen 9 €  
Riesengarnelen mit Knoblauch 9 €

## Suppen

Samtsuppe von der geräucherten Forelle  
mit grünen Aromaten und gebackenem Forellenfilet

5 €

Süßkartoffel-Curry Suppe

4 €

Hähnchen-Zitronengras Samtsüppchen  
mit Parmesan-Sablés

5 €

## *Sabines Weinempfehlung*

... unsere Vorspeisen bestechen durch interessante Aromen-Kombinationen  
und vertragen Begleiter mit Spritzigkeit & Eleganz

2012 Grauburgunder  
Herzer by Johanninger, Rheinhessen

0,2l 5 €                      0,75l 17 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt.

## Pasta & Vegetarisches

### Tortellini gefüllt mit Spargel

begleitet von grünem Spargel in Trüffel-Butter

15 €

### Zweierlei Bandnudeln

mit Kirschtomaten, jungem Lauch und feinen Kräutern  
abgerundet mit frisch gehobeltem Parmesan

9 €

#### Dazu:

Rinderfiletstreifen	9 €
Riesengarnelen mit Knoblauch	9 €

### Rote Bete-Risotto

Pochiertem Ei und zartem Ruccola

Groß	10 €
Klein	7 €

## *Sabines Weinempfehlung*

... Kräuter & Gewürze verlangen nach einem harmonischen Gegenpart  
Hier ein leichter Weißer aus Italien...

### 2011 Insolia IGP

Tenuta Cusumano, Sizilien

0,2 l	5,20 €
0,75 l	17,40 €

### 2009 Primitivo „Don Cosimo“

Cantine due Palme, Apulien, Italien

0,2l	5,80 €
0,75l	20,20 €

# Fisch

## Schonend gegarte Limanden-Filetröllchen

auf Zuckerschoten mit Tomaten-Marmelade und  
gebackenen Risotto-Bällchen

14 €

## Filet vom Bodden-Zander

mit scharfem Rhabarber Gelee Kopfsalat in Rahm und Butterkartoffeln

15 €

## Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“

mit feinem Dill-Gurken Salat und Röstkartoffeln

14 €

## Gegrillte Dorade mit feinem Aromaten

auf mediterranem Schwenkgemüse und Rosmarin-Kartoffeln

17 €

## *Sabines Weinempfehlung*

...exotisch oder klassisch, der richtige Wein ist schnell gefunden.

2009 Riesling

Weingüter Wegeler, Rheingau, Deutschland

0,2l 5,50 €

0,75l 19,20 €

2012 „GRÜNWEISS“ Sauvignon Blanc & Riesling  
Herzer by Johanniger, Rheinhessen

erfrischend fruchtig mit Aromen von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und etwas Ananas.  
Im Nachhall einen feinen Schmelz.

0,2 l 5 €

0,75l 17 €

## Fleisch

Filet vom Parma-Schwein unter der Kräuterkruste  
auf sautiertem Champignon-Lauch Gemüse und Oliven-Focaccia  
17 €

Geschmorte Ochsenbacke  
mit Honig-Karotten und Petersilien-Kartoffel Stampf  
17 €

Maishähnchenbrust „Suprême“  
an Zitronen-Knoblauch Sauce mit gebackenen Tomaten  
und Thymian-Polenta  
16 €

Kotelette vom Duroc-Schwein  
an Senf-Jus auf einem Bett vom Frühlingsgemüse & Kartoffeln  
16 €

## *Sabines Weinempfehlung*

...zu den kräftigen Soßen und Röstaromen unserer Fleischgerichte

2010 „Der Rote“  
Andreas Bender, Pfalz, Deutschland

0,2l	5,50 €
0,75l	19,10 €

2011 Samtrot „Villa Sulmana“  
Winzergenossenschaft Heilbronn, Württemberg  
reife Beeren, feine Würze, etwas Dörrobst, langer mineralischer Nachhall

0,2l	6 €
0,75l	21 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt.

## Dessert süß & herzhaft

### Falscher Käsekuchen im Glas

... ein Löffelspaß aus Limetten-Frischkäse, Früchten  
Holunderblütensirup und Biskuit

5 €

### Pommersches Apfeldessert

- viel moderner als man denkt -  
mit feiner Vanillesauce, kandierten Walnüssen und Tonkabohnen Eis

5 €

### „Valrhona“ Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern

an Zwerg-Orangen-Ragout und Bourbon Vanille Eis

5 €

... für dieses Dessert lohnt es sich, einen Augenblick zu warten!

### Silvaner Parfait

mit exotischer Mango und Beerensauce – so richtig schön erfrischend

5 €

### Käsevariation

Feiner Käse mit Feigensenf, Trauben und Ciabatta

10 €

### „Der kleine Italiener“

Italienische Salami, Oliven, Parmesan und ofenfrisches Ciabatta

7 €

## *Sabines Weinempfehlung*

2011 Scheurebe QbA

Weingut Kranz, Pfalz, Deutschland

0,2l            4,10 €

0,75l           16,30 €

## Steak & Wein

### Huftsteak 200g

Deutscher Spätburgunder 2011 Weingut Kranz, Pfalz 0,2l 6,50 €

16 €

### Gebratenes Filetsteak

Argentinischer Malbec 2011 „Don Cristobal“ 0,2l 6,60 €

Ladiescut	160 g	22 €
Mediumcut	200 g	24 €

### Entecôte 220g

Australischer Cabernet Sauvignon 2010 Red Earth Wineyards 0,2l 6,20 €

19 €

Alle Steaks servieren wir im Samtrot mit knackigem Blattsalat dazu wählen Sie

Kartoffelgratin  
Rosmarin-Kartoffeln  
oder

Gratinierten Kartoffel-Stampf (Loaded Mashed Potatoes)  
veredelt mit

Erdnuss-Chili Sauce, Zitronen-Curry Chutney oder  
Rotweinsauce (Demi Glace)

## Samtrot-Überraschungs-Menü

...lassen Sie sich von uns  
Verwöhnen!

Das Überraschungs-Menü  
servieren wir Ihnen  
4 Gängen

Preis pro Person 29,00 €

Nur mit Voranmeldung!

## Candle-light Dinner

...zusammen mit Ihrer/m Liebsten!

4-Gang Menü  
zu jedem Gang servieren  
wir Ihnen einen passenden Wein

Preis pro Person 50,- €  
inklusive aller Getränke (Aperitif, Wein, Wasser,  
Kaffee, Digestif)

Nur mit Voranmeldung!